

Back-, Warmhalte-, Dampfbackofen

Elektronische Steuerung

Modell:

767-SK/III

1767-SK/III

2800-SK/III



2800-SK/III

1767-SK/III

767-SK/III

• **INSTALLATION**

• **BETRIEB**

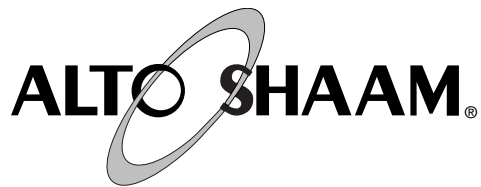
• **WARTUNG**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR

www.alto-shaam.com



LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde gründlich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität sicherzustellen. Bitte kontrollieren Sie bei Empfang die erhaltene Ware auf Transportschäden und teilen diese sofort dem Spediteur mit. *Siehe dazu den Abschnitt Transportschäden und Reklamationen in vorliegender Betriebsanleitung*

Die Lieferung des Geräts, komplett mit noch zu montierenden Teilen und Zubehör, kann in mehreren Verpackungen erfolgen. Überprüfen Sie sicherheitshalber, dass alle Standard- und Zubehörteile für jedes Modell auftragsgemäß geliefert wurden.

Heben Sie alle mitgelieferten Informationsblätter und Anleitungen für das Gerät auf. Füllen Sie den Garantieschein aus und senden ihn so schnell wie möglich an den Hersteller zurück, damit Ihnen im Garantiefall der Kundendienst umgehend behilflich sein kann.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden worden sein. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung

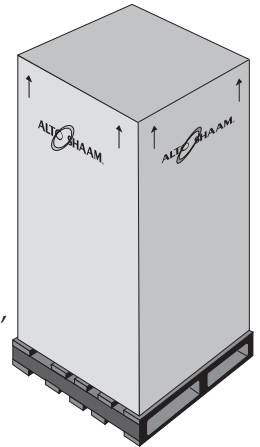
HINWEIS: Alle Garantieansprüche erfordern die Angabe der vollständigen Modellnummer und der Seriennummer des Geräts.

AUSPACKEN

1. Entnehmen Sie das Gerät vorsichtig dem Karton oder der Kiste.

HINWEIS:

Entsorgen Sie den Karton oder anderes Verpackungsmaterial nicht, bevor Sie das Gerät auf versteckte Mängel untersucht haben und sich von seinem einwandfreien Funktionieren überzeugen konnten.



2. Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen in dieser Betriebsanleitung, bevor Sie mit der Installation des Geräts beginnen.

BEWAHREN SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG AUF.

Diese Betriebsanleitung gehört zum Gerät und muss dem Eigentümer oder der für die Leitung des Betriebs oder für die Schulung des Bedienpersonals verantwortlichen Person zur Verfügung stehen. *Weitere Exemplare der Betriebsanleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.*

3. Entfernen Sie alle schützenden Plastikfolien, das Verpackungsmaterial und sämtliche Zubehörteile vom Gerät, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen. Bewahren Sie die künftig gebrauchten Zubehörteile an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und /oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR



Verwendet zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnung zu schweren Personenschäden, zum Tod oder zu schweren Sachschäden führen werden.

ACHTUNG



Verwendet zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnung zu Personenschäden, zum möglichen Tod oder zu größeren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Verwendet zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnung zu geringeren oder mittelschweren Personenschäden oder Sachschäden führen können oder werden.

VORSICHT

Verwendet zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnung zu geringeren Personenschäden oder Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen können oder werden.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Dieses Gerät ist dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu garen, aufzunehmen oder zu verarbeiten. Ein anderweitiger Einsatz des Geräts ist weder zulässig noch empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteildarstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Bevor das angelieferte Geraet für den Gebrauch installiert wird sind folgende Richtlinien zu beachten:

ENTSORGEN SIE ELEKTRISCHE ODER ELEKTRONISCHE GERÄTE NIEMALS ZUSAMMEN MIT DEM STÄDTISCHEN HAUSMÜLL!

INSTALLATION

GEFAHR



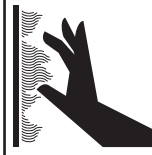
UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, VERÄNDERUNGEN, VERSTELLUNGEN, REPARATUR- UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER GAR TOD FÜHREN.

VORSICHT



UM VERLETZUNGEN VORZUBEUGEN, BEIM TRANSPORTIEREN ODER NIVELLIEREN DIESES GERÄTS MIT ENTSPRECHENDER VORSICHT VORGEHEN.

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBES SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESER GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.



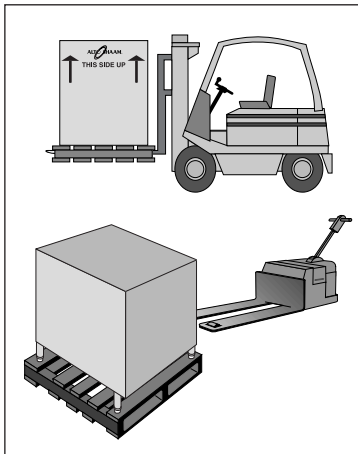
GEFAHR



In der Nähe dieses Geräts dürfen KEINE brennbaren Flüssigkeiten gelagert oder verwendet werden und KEINE brennbaren Dämpfe entstehen können.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Ofen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.



ABSTANDSVORAUSSETZUNGEN

457 mm Mindestfreiraum an der Rückseite von wärmeerzeugenden Ausrüstungen. Um die elektronische Steuerung zu schützen, muss an den Seiten ausreichend Freiraum vorgesehen werden, damit das Fach der Steuerung nicht auf mehr als 60°C erwärmt wird.

HINWEIS

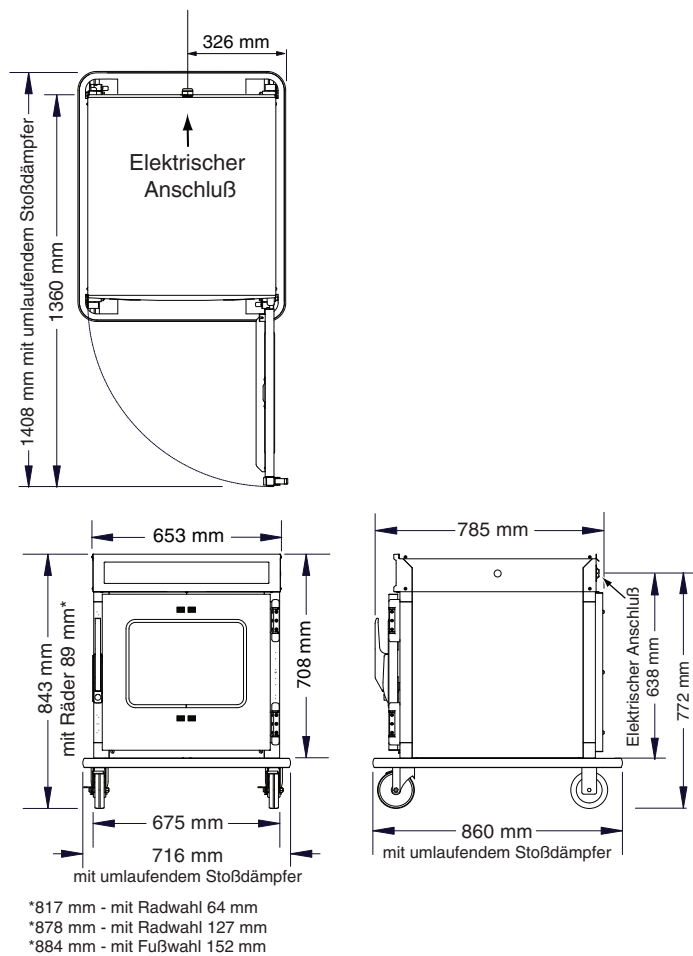
Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Die Küchenmaschine mindestens 24 Stunden lang an eine Steckdose anschließen.

1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Diese Küchenmaschine **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem sie durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine **DÜRFEN KEINE** brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
4. Diese Küchenmaschine muss frei von brennbaren Materialien und Stoffen gehalten werden.
5. Diese Küchenmaschine darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

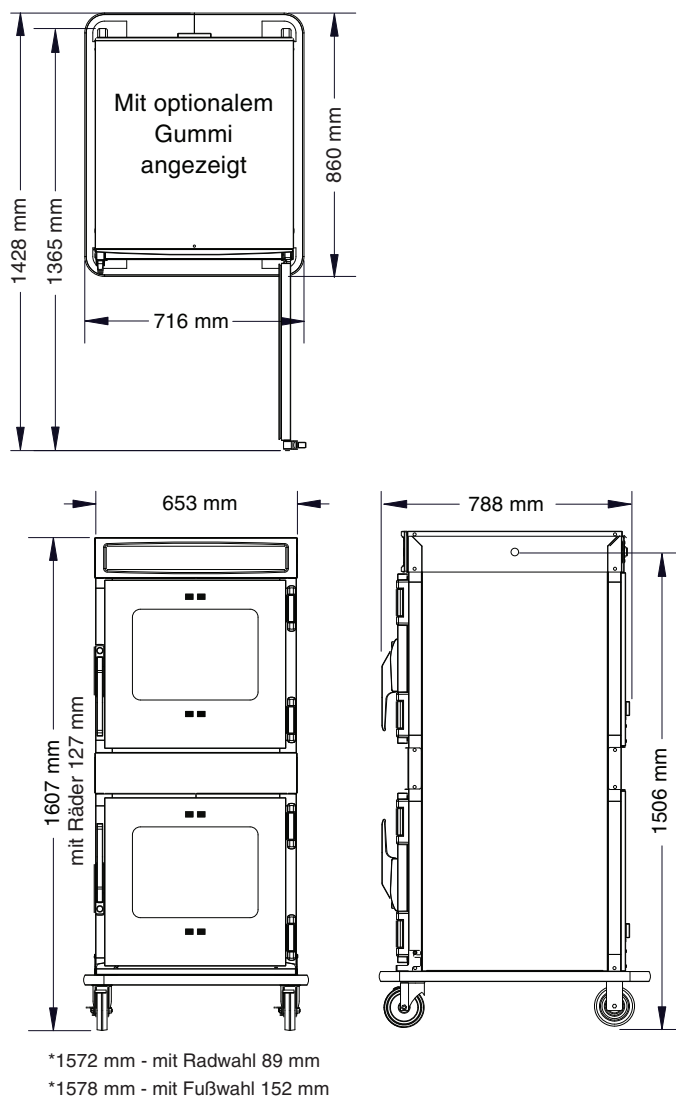
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

767-SK/III



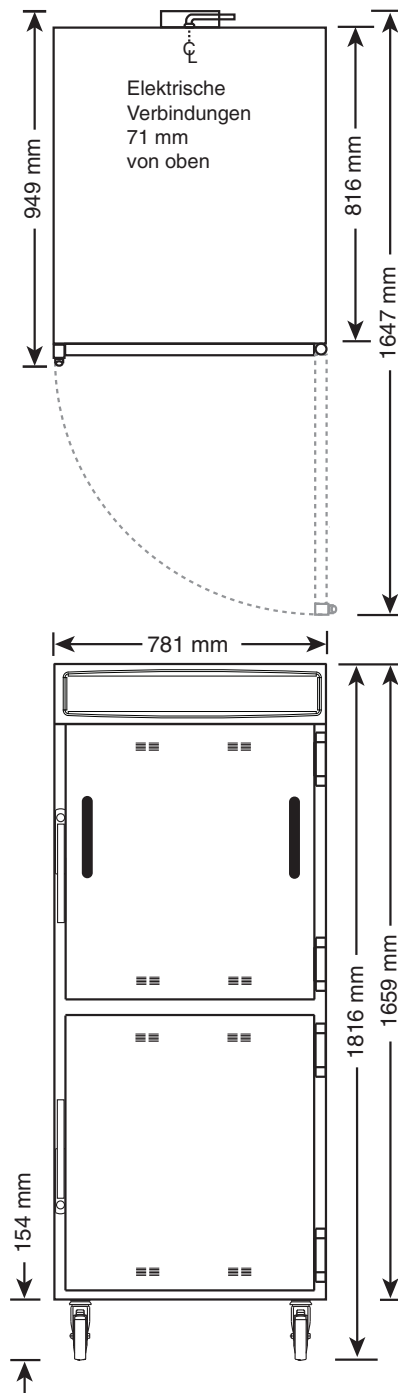
1767-SK/III



GEWICHT			KAPAZITÄT PRO EINSCHUB
MODELL	NETTOGEWICHT	VERSCHIFFUNGS-GEWICHT	5 kg MAXIMUM MAXIMALVOLUMEN: 67 LITER
767-SK/III	89 kg	98 kg UNG.	
1767-SK/III	163 kg UNG.	181 kg UNG.	

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

2800-SK/III



GEWICHT			KAPAZITÄT
MODELL	NETTOGEWICHT	VERSCHIFFUNGS- GEWICHT	163 kg MAXIMAL MAXIMALVOLUMEN: 285 LITER
2800-SK/III	186 kg	261 kg	

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	767-SK/III	1767-SK/III	2800-SK/III
Gummi, ganzer Umfang	5004861	5004861	5001159
Schneidhalter RIPPCHEN RIESENSTEAK (CAFETERIA)	HL-2635 4459	HL-2635 4459	HL-2635 4459
Laufrollen - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE 127 mm 89 mm 64 mm	5004862 STANDARD 5008022	5004862 STANDARD ---	STANDARD 5008017 ---
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	---
Auffangschale mit Abfluss	14831	14831	---
Standbeine, 152 mm, mit Flansch (SATZ MIT VIER STÜCK)	5004863	5004863	5004863
Schalengitter - 457 MM X 660 MM SCHALENEINSCHUB	PN-2115	PN-2115	---
Verschiebare Auffangschale (NUR FÜR 230V)	5008240	5008240	---
Einschub, Edelstahl GITTER, HERAUSZIEHBARES RIPPCHEN-GITTER	SH-2324 SH-2743	SH-2324 SH-2743	SH-27988 ---
Stapel-Montageteile	5004864	---	---
Holzspäne, Großpackung Apfel 9 kg Kirsche 9 kg Hickory 9 kg Ahorn 9 kg	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545	WC-22543 WC-22541 WC-2829 WC-22545
HACCP-Netzwerkoptionen ↳ HACCP-Dokumentation ↳ HACCP mit Küchenmanagement * FÜR ZUGEHÖRIGE TEILENUMMERN SIEHE HACCP SPEZIFIKATION NR. 9015.			

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

STAPELANWEISUNGEN

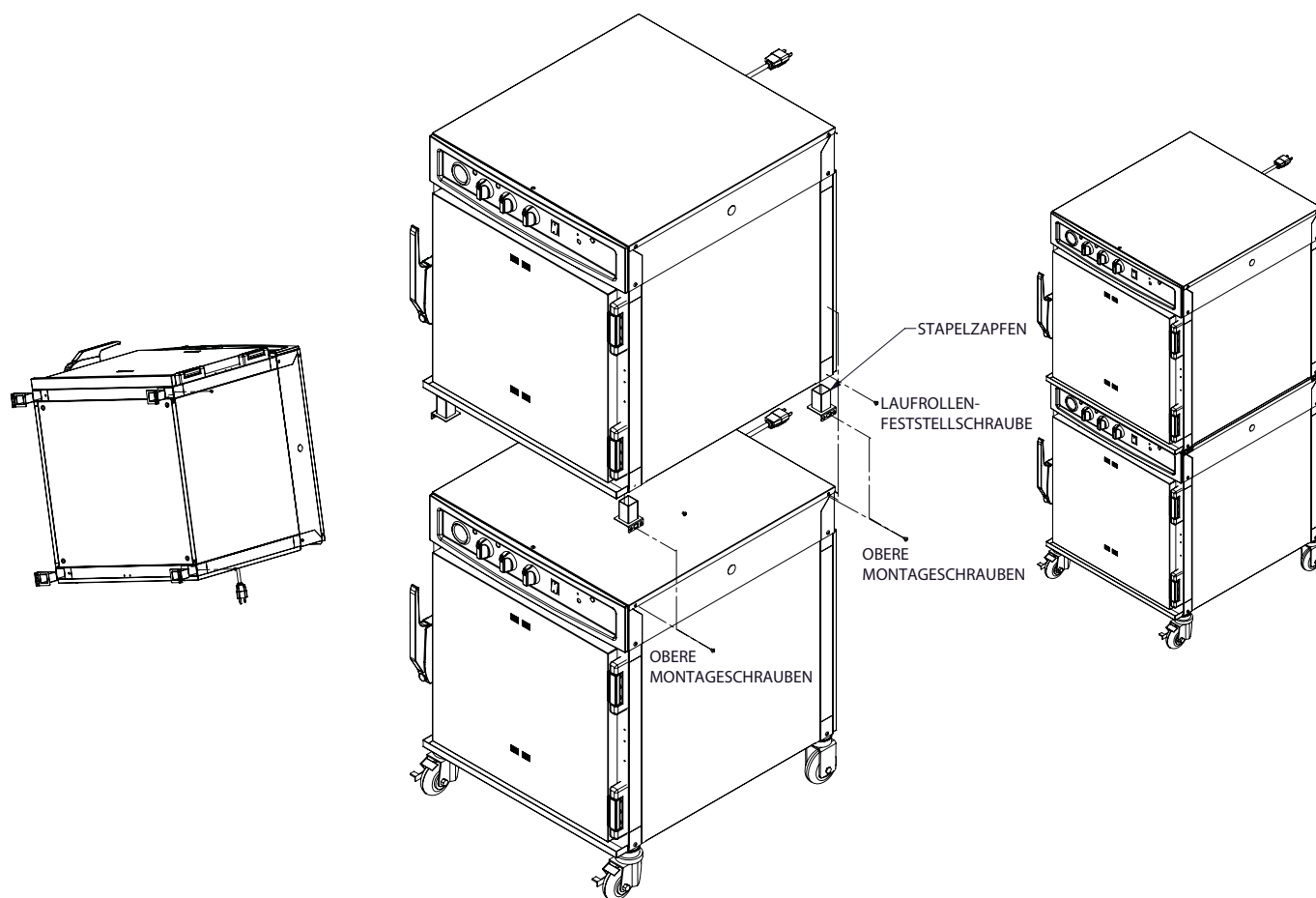
- 1) Falls die zwei Küchenmaschinen gemeinsam aus dem Werk ausgeliefert wurden, wurden die Laufrollen der oberen Maschine bereits im Werk entfernt. In der Lieferung ist außerdem ein Stapelungssatz enthalten.**

Falls die Laufrollen entfernt werden müssen: Die Maschine auf die Rückseite legen und die Feststellschraube jeder Laufrolle entfernen. Die Laufrolle aus der Maschine ziehen.

- 2) Während die Küchenmaschine auf der Rückwand liegt, in jede der vier Ecken der oberen Maschine einen Stapelzapfen einsetzen. Die Stapelzapfen mit einer Schraube und zwei flachen Unterlegscheiben aus dem Stapelungssatz sichern.**

Hinweis: Der Flansch der Stapelzapfen muss in Richtung Außenseite der Maschine zeigen.

- 3) Die vier oberen Montageschrauben von der unteren Maschine entfernen. Die obere Küchenmaschine mit angebrachten Stapelzapfen auf die untere Küchenmaschine aufsetzen. Die obere Küchenmaschine von vorne nach hinten zentrieren. Die vier Schrauben durch die Flansche der vier Stapelzapfen anbringen.**



Stapelmöglichkeiten

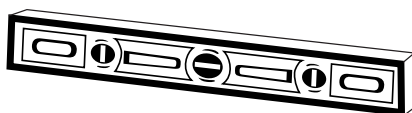
767-SK/III mit 767-SK/III, 750-TH/III,
750-TH-II, 767-SK, oder 750-S

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostat-kalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.

NIVELLIERUNG



Der Ofen muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Bei Öfen mit Laufrollen muss die Installationsfläche waagrecht sein, da der Ofen wahrscheinlich oft verschoben wird.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Ofens regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder der Ofen umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieser Ofen nicht korrekt nivelliert wird, kann er inkorrekt funktionieren und erzeugt ungleichmäßig gebackene Produkte aus noch teilweise halbflüssigem Teig.

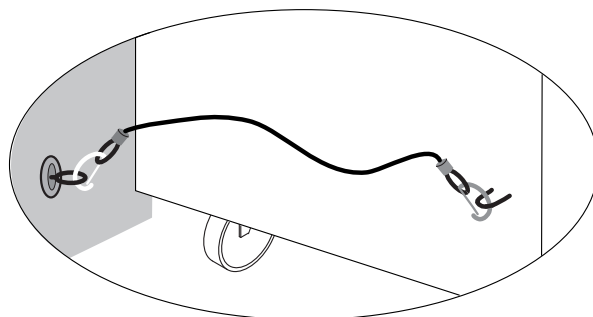
BEFESTIGUNGSANFORDERUNGEN — MOBILE AUSRÜSTUNGEN

 ACHTUNG	
	ELEKTROSCHOCKGEFAHR Die Anlage muss mit dem Gebäude sicher verankert werden.

Alle Küchenmaschinen, die nicht mit einem Netzkabel aber mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieser Küchenmaschine muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchenmaschinen oder Küchenmaschinen auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am unteren rückwärtigen Flansch des Küchenmaschinengestells oder an einem Ofensockel und ist 457 mm vom Boden entfernt. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.



INSTALLATION AM AUFSTELLORT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE AUFFANGSCHALE

767-SK/III & 1767-SK/III

Standardauffangschale

14831

[unten im Ofeninneren •
unter den Seitenschienen]

Auffangschale

1008772

Führen Sie die
Auffangschale in
die entsprechende
Halterung ein.

Halterung für Auffangschale

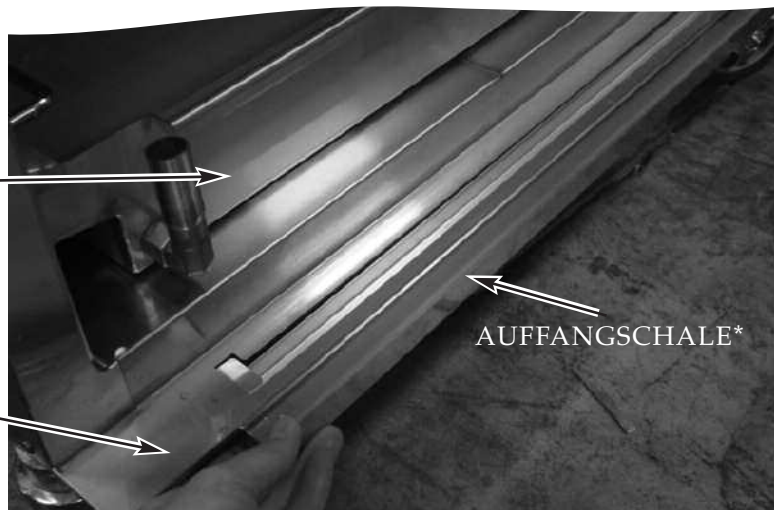
1008771



2800-SK/III

STANDARD-AUFFANGSCHALE*
[UNTEN IM OFENINNEREN • UNTER
DEN SEITENSCHIENEN]

SCHIEBEN SIE DIE
AUFFANGSCHALE
IN DIE HALTERUNGEN
UNTER IHRER PLATTFORM



*SIEHE ALTO-SHAAM STÜCKLISTE FÜR ALTO-SHAAM TEILENUMMERN.



ACHTUNG



**BEI UNSACHGEMÄSSEM EINSETZEN
DER TROPFSCHALE KANN DAS
GERÄT SCHWER BESCHÄDIGT
WERDEN. AUSSERDEM BESTEHT
DIE GEFAHR, DASS ES DURCH
AUSTRETENDE FLÜSSIGKEIT ZU
VERLETZUNGEN KOMMT.**

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Küchenmaschine muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

Die Küchenmaschine darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für diese Küchenmaschine muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.


HINWEIS:

230-V-Modelle:

Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.




Das Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.


ELEKTRIK - 767-SK/III					
SPANNUNG	PHASE	ZYKLUS/HZ	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (UL)	1	60	16,0	3,85	OHNE KABEL UND STECKER
bei 208	1	60	15,5	3,21	
bei 240	1	60	17,8	4,27	
230	1	50	16,0	3,68	CEE 7/7 220-230V STECKER 

ELEKTRIK - 1767-SK/III					
SPANNUNG	PHASE	ZYKLUS/HZ	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (UL)	1	60	32,0	7,70	OHNE KABEL UND STECKER
bei 208	1	60	30,9	6,43	
bei 240	1	60	35,6	8,55	
230	1	50	34,1	7,86	OHNE KABEL UND STECKER

ELEKTRIK - 2800-SK/III					
SPANNUNG	PHASE	ZYKLUS/HZ	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
1PH 208	1	60	43,1	8,96	KABEL, OHNE STECKER
3PH 208	3	60	27	8,96	OHNE KABEL UND STECKER
230	1	50	37,1	8,54	OHNE KABEL UND STECKER



GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICE-TECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN Vorgenommen werden.



GEFAHR



DIE SPANNUNG DER STROMQUELLE MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEgebenEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALLTEILE DIESER GERÄTS WERDEN WÄHREND DES BETRIEBS SEHR HEISS. UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN, BEI DER BEDIENUNG DIESER GERÄTS IMMER SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN.

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieser Küchenmaschine vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Die Innenflächen des Ofens müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Alle Einschübe, Seitenschiene und alle Ofeninnenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Ofenseitenschiene, Einschübe und die externe Auffangschale einsetzen. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Auffangschale muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.
2.
 - Die Ofentüren schließen.
 - Den EIN/AUS-Schalter kurz drücken.
 - Die BACK/BRAT-Taste drücken.
 - Die AUF- und Ab-Pfeiltasten drücken, um die Back-/Brattemperatur auf 149°C einzustellen.

3.
 - Die DAUER-Taste drücken.
 - Die AUF- und AB-Pfeiltasten drücken, um die Back-/Bratdauer auf etwa 2 Stunden einzustellen.
 - Den Ofen etwa 2 Stunden lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

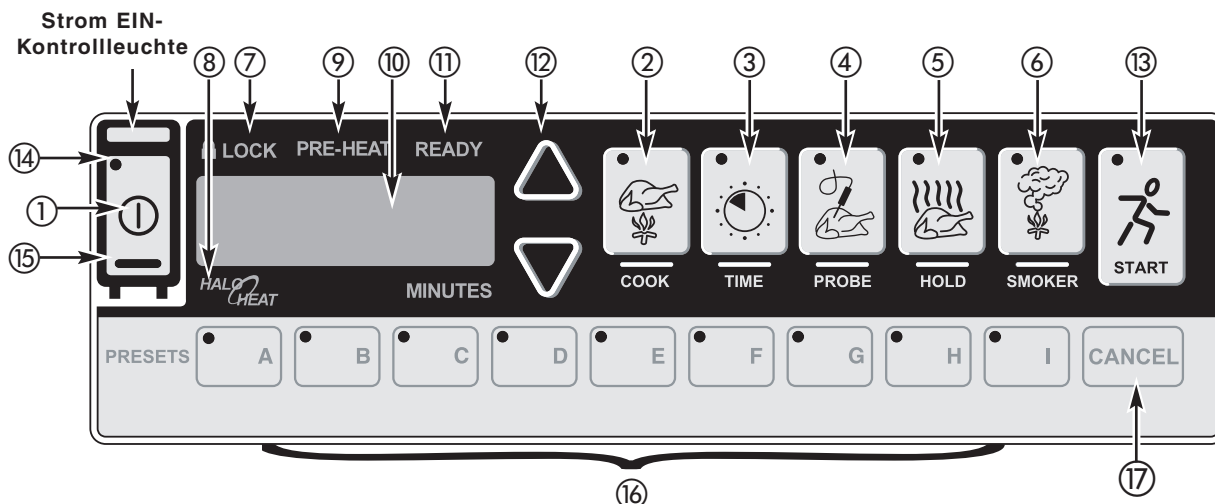


GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN



BEDIENUNGSFUNKTIONEN

- 1. EIN/ AUS-Schalter**
Der EIN/ AUS-Schalter schaltet die Funktionen des Bedienungspults ein. Falls es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommt, blinkt die EIN/ AUS-Kontrollleuchte. Den Schalter kurz drücken, um diesen Zustand zurückzusetzen.
- 2. COOK (BACK/ BRAT)-Taste – Temperaturbereich 93° bis 162°C**
Dient zur Auswahl des Back-/Bratmodus und zur Prüfung der Back-/Brattemperateureinstellung.
- 3. TIME (DAUER)-Taste – Maximaler Einstellwert ist 24 Stunden**
Dient zum Festlegen der Back-/Bratdauer und zum Prüfen der eingestellten Dauer.
- 4. PROBE (SENSOR)-Taste – Temperaturbereich 10° bis 91°C**
Dient zur Auswahl des internen Produktsensor-Temperaturmodus und zur Prüfung der Sensortemperatureinstellung.
- 5. HOLD (WARMEHALTE)-Taste – Temperaturbereich 15° bis 96°C**
Dient zum Festlegen des Warmhaltemodus und zum Prüfen der Warmhaltetemperatur.
- 6. SMOKER (DAMPF)-Schalter – Zeitspanne 0 bis 24 Stunden**
Dient zur Auswahl von warmen oder kalten Dampf und zum Prüfen der noch verbleibenden Dampfzeit.
- 7. LOCK (SCHLOSS)-Kontrollleuchte**
Wenn dieses Symbol leuchtet, sind die Einstellungen für den Back-/Bratvorgang gesperrt und können nicht geändert werden.
- 8. Halo-Heat-Kontrollleuchte**
Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die Back-/Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.
- 9. Ofenvorwärmleuchte**
Leuchtet auf, bis der Ofen vorgewärmt ist.
- 10. LED Anzeige**
Gibt die Lufttemperatur im Ofen, die Produktsensortemperatur oder Dauer an oder dient bei Verwendung in Kombination mit anderen Tasten zum Prüfen der ursprünglichen Back-/Brat-, Warmhalte- und Sensortemperatureinstellungen. Auf der Anzeige werden auch verschiedene Programmier- und Diagnoseinformationen eingeblendet.
- 11. READY (BEREIT)-Kontrollleuchte**
Leuchtet auf, wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
- 12. AUF- und AB-PFEILTASTEN**
Dienen zum Erhöhen bzw. Verringern von Einstellungen der Dauer für Backen/Braten, Warmhalten und der Sensortemperatur.
- 13. START-Taste**
Durch kurzes Drücken wird die ausgewählte Modusfolge eingeleitet. Ein Betriebsmodus kann durch kurzes Drücken der START-Taste (bis ein Signalton ertönt) angehalten werden.
- 14. Grüne Kontrollleuchten**
Jede Funktionstaste verfügt über eine grüne Kontrollleuchte, die das Personal darauf aufmerksam macht, ob ein Eingriff erforderlich ist und welcher Betriebsmodus gerade aktiv ist.
- 15. Gelbe Kontrollleuchten**
Diese Kontrollleuchten unter den Tasten BACKEN/BRATEN, DAUER, SENSOR und WARMHALTEN leuchten auf, um den aktuellen Betriebsmodus auszuweisen; außerdem kann das Personal die derzeit in der LED-Anzeige ausgewiesenen Informationen identifizieren.
- 16. PRESET (SPEICHER)-Programmtasten**
Dienen zum Speichern und Einleiten von bis zu acht, vom Personal eingestellten Back-/Bratprogrammen (A bis H) für bestimmte Produkte. „I“ aktiviert die Sperrfunktionalität.
- 17. CANCEL (ABBRECHEN)-Taste**
Dient zum Löschen eines Programms aus dem Speicher.

WICHTIG

Der Ofen darf nicht benutzt werden, wenn die Bedienungselemente nicht korrekt funktionieren. In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

AKUSTISCHE SIGNALE



OFEN-SIGNALTÖNE fordern zur Eingabe einer JA- oder NEIN-Antwort durch das Personal auf. Signaltöne zeigen auch CHANGE (WECHSEL) von Modus und ERROR (FEHLER)-Zustände an.

Ein kurzer Signaltön bedeutet JA (aktiviert), wenn Informationen am Bedienungspult eingegeben wurden.

Zwei kurze Signaltöne bedeuten NEIN (deaktiviert), wenn Informationen am Bedienungspult eingegeben wurden.

Ein ein Sekunden langer Signaltön bedeutet einen Wechsel des Ofenmodus. Beispiel: Vorwärmen zu Bereit-Start.

Drei kurze Signaltöne geben an, dass der Ofen im BEREITSCHAFTSMODUS für Produkteinschub und INBETRIEBNAHME IST.

Vier kurze Signaltöne zeigen einen FEHLERZUSTAND an. Dazu in der Fehlersuchanleitung dieses Handbuchs nachschlagen. Die Lautstärke des Signaltons kann verstellt werden. Wenn das Bedienungspult im Modus AUS ist, die AB-PFEIL-Tasten solange gedrückt halten, bis eine der vier Lautstärkestufen (0 ist AUS oder am leisesten und 3 ist am lautesten) eingeblendet wird. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden und die Anzeige muss sich ausblenden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann, um eine andere Lautstärke einzustellen.

BETRIEBSMERKMALE UND -FUNKTIONEN

Ofenbedienungspult abschalten:

Den EIN/AUS-Schalter **solange gedrückt halten**, bis der Ofen Signaltöne abgibt. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte erlischt.

Einen Vorgang anhalten:

Die START-Taste mehrere Sekunden lang **gedrückt halten**, bis Signaltöne abgegeben werden; das weist aus, dass der Vorgang abgebrochen wurde. Der Ofen bleibt im eingeschalteten Zustand.

Pfeiltasten:

Die **Sollwerte für Backen/ Braten, Warmhalten und Sensortemperatur** können durch Drücken der PFEILTASTEN um 1° verstellt werden. Um einen Sollwert schneller zu ändern, **die PFEIL-Tasten gemeinsam mit der Taste für die Temperaturfunktion gedrückt halten**, und die Temperatur wird in Stufen von 5 °C geändert.

Die Einstellung **Dauer** wird durch Drücken der PFEIL-Tasten in Stufen von einer Minute geändert. Wenn die Einstellung in 10-Minuten-Stufen geändert werden soll, **muss die TIME (DAUER)-Taste und PFEIL-Tasten gleichzeitig gedrückt werden**.

Gebrauch des Sensors:

HINWEIS: Beim Backen/ Braten mit Sensor muss der Sensor in das rohe Produkt eingefügt werden, nachdem der Ofen vorgewärmt wurde. **DANACH EINE MINUTE lang warten, bis die Sensortemperatur auf die Produktinnentemperatur abgefallen ist. Nun die Starttaste drücken, um den Back-/ Bratvorgang nach dieser Sensortemperatur-Einstellperiode zu beginnen.** Ein falscher Sensormesswert der Produktinnentemperatur führt dazu, dass der Ofen auf eine Warmhaltetemperatur geschaltet wird.

Wenn der Ofensensor in der Sensorhalterung bleibt, zeigt die LED-Temperaturanzeige die Umgebungslufttemperatur im Ofen an. Um den Sensor zum Backen/Braten zu benutzen, muss er vor dem Gebrauch aus der Halterung genommen, über die gesamte Länge des Metallsensors mit einem Wegwerf-Alkoholbausch gereinigt und desinfiziert werden.

Nur die Sensorspitze misst die interne Produkttemperatur; daher muss die Spitze korrekt im Produkt platziert werden, um eine exakte Innentemperatur zu ergeben. Die Sensorspitze zur Hälfte in das Produkt hineinschieben, sodass der Sensor in der Mitte der Produktmasse ist. Beim Einschieben des Sensors in fest Speisen, wie Fleischrostbraten oder Geflügelbrüste muss dieser gerade von oben nach unten oder von der Seite in die Mitte eingeschoben werden. Falls es in ein halbflüssiges oder flüssiges Produkt eingetaucht wird, muss das Sensorkabel gesichert werden, damit der Sensor in der korrekten Stellung bleibt. Der Sensor darf keine Kanten, Böden oder Seitenwände eines Behälters berühren. Das Sensorkabel mit Klebeband an der Lippe oder Kante des Behälters befestigen.

Anzeigen der hohen/ niedrigen Sensortemperatur:

Um die aufgezeichnete höchste oder niedrigste Sensortemperatur beim Backen/Braten mit Sensor zu beobachten, müssen folgende Tasten gedrückt werden, während der Sensor im Produkt ist:

Höchste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR- und AUF-PFEILTASTE drücken.

Niedrigste Temperatur: Gleichzeitig die SENSOR- und AB-PFEILTASTE drücken.

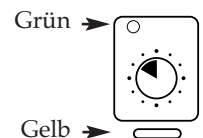
Halo-Heizung-Kontrollleuchte:

Wenn der Ofen vorgewärmt wird, leuchtet währenddessen die Halo-Heizung-Kontrollleuchte konstant auf, bis der Ofen die eingestellte Back-/ Brattemperatur erreicht hat. Nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, leuchtet diese Leuchte kurzfristig auf, wenn sich der Ofen zum Aufrechterhalten der Temperatur einschaltet.

Grüne und gelbe Kontrollleuchten:

Jede Programmtaste hat eine grüne Kontrollleuchte, die auf zusätzlich erforderlich Programmierung durch das Personal hinweist oder den aktuellen Betriebszustand des Ofens ausweist.

Die Tasten für COOK, TIME, PROBE und HOLD (BACKEN/ BRATEN, DAUER, SENSOR und WARMHALTEN) verfügen über eine gelbe Kontrollleuchte, die die angezeigten Informationen identifiziert.



Stromausfall-Erkennung:

Falls während der Beheizung der Strom ausfällt, bleiben die im Speicher programmierten Betriebsbedingungen erhalten. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, setzt der Ofen den Betrieb an der Stelle fort, an dem er unterbrochen wurde. Die EIN/AUS-Kontrollleuchte blinkt und zeigt dadurch diesen Vorfall an. Das Personal kann die blinkende Leuchte durch Drücken des EIN/AUS-Schalters quittieren.

HINWEIS: In einem solchen Fall ist es dringend angeraten zu prüfen, ob die Speisen für den Verzehr geeignet sind (entsprechend lokaler Vorschriften).

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Vorbereitung

Passen Sie die inneren Türöffnungen dem individuell gewählten Backvorgang an. Die Türöffnungen müssen während der Nutzung der Dampffunktion immer geschlossen sein. Schieben Sie eine Auffangschale ganz unten in den Ofen ein.

Holzspäne

Lassen Sie die Holzspäne auf einem Tablett zwischen 5 und 10 Minuten Wasser ziehen. Gießen Sie das restliche Wasser ab und schieben Sie die feuchte Holzspäne auf dem Tablett in den Dampfbackofen. Setzen Sie den Behälter wieder in den Ofen ein.



Tablett für Holzspäne

ACHTUNG



DIE VERWENDUNG VON UNANGEBRACHTEN MATERIALIEN BEIM ABBRENNEN KANN ZU SCHÄDEN, GEFAHREN, FEHLVERHALTEN FÜHREN ODER DIE LEBENSDAUER DES OFENS VERRINGERN.

BENUTZEN SIE KEIN SÄGEMEHL ALS BRENNMATERIAL. VERWENDEN SIE KEINE HOLZSPALTER, DIE KLEINER ALS EIN DAUMENNAGEL SIND.

Vorgang bei warmen Dampf



Den EIN/AUS-Schalter kurz drücken. Drücken und einstellen des BACKthermostaten für die gewünschte Backtemperatur.



Drücken und einstellen der DAUER oder SENSOREN.



Drücken und einstellen des WARMHALTE-Thermostaten für die gewünschte Warmhaltetemperatur.



Der Ofen ist automatisch programmiert, um bis zur eingestellten Backtemperatur vorzuheizen. Es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Vorheizvorgang komplett abgeschlossen ist.

Breiten Sie die Speise zum Backen/Braten vor. Legen Sie die Speise auf den Einschub.



Zur Einstellung der Dampfzeit

▲ Nach ZEIT



▼ Drücken des DAMPF-Schalters. Drücken der AUF- und AB-PFEIL-Tasten, um die Dampfzeit in Minuten ausgewählt. Drücken von START.

Hinweis: Ein Zeitschalter für die Dampffunktion aktiviert die Heizelemente im Behälter für die Holzspäne. Der Behälter mit der Holzspäne wird während etwa 1 Stunde Dampferzeugen, obwohl die Zeitschalter auch für länger eingestellt werden kann.

Vorgang bei kaltem Dampf



Den EIN/AUS-Schalter kurz drücken. Drücken und halten Sie den DAMPF-Schalter etwa 5 Sekunden lang. Das Halten des DAMPF-Schalters während 5 Sekunden, stellt den Ofen auf einer Temperatur von 0°C ein, um so eine Erwärmung zu vermeiden.



Bereiten Sie die Speise für den Dampfvorgang vor. Schieben Sie das Edelstahltablett mit Eis auf den Einschub oberhalb des Dampf-Tabletts. Legen Sie die Speise auf den Einschub.



Zur Einstellung der Dampfzeit

▲ Nach Zeit



▼ Drücken des DAMPF-Schalters. Drücken der AUF- und AB-PFEIL-Tasten, um die Dampfzeit in Minuten ausgewählt. Drücken von START.

Das Halten des DAMPF-Schalters während 5 Sekunden, stellt den Ofen auf einer Temperatur von 0°C ein, um so eine Erwärmung zu vermeiden. Um die Standardtemperatur zu erhöhen, drücken Sie den HOLD (WARMHALTE)-Schalter und drücken Sie PFEIL-Taste AUF, um eine höhere Temperatur einzustellen.

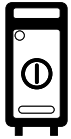
Geschmacksvorlieben	Mittlere Dampfzeitlänge
Leichter Rauchgeschmack	10 Min.
Mittlerer Rauchgeschmack	30 Min.
Starker Rauchgeschmack	40 Min.
Sehr starker Rauchgeschmack	60 Min.
Extra starker Rauchgeschmack	80 Min.

Für eine maximale Zartheit der Speise und um den Aufwand der Vorbereitungszeit zu reduzieren, kann die Speise gekocht und über Nacht warm gehalten werden.

Diese Anleitung darf nur als allgemeine Basisorientierung verstanden werden. Für detaillierte Anleitung, lesen Sie bitte das HALO HEIZUNG Handbuch für Braten/Backen und Warmhalten mit niedriger Temperatur, das dem Ofen beigelegt ist.

Speicher-Menütasten:

Dieser Alto-Shaam Ofen ermöglicht dem Nutzer die Einstellung von bis zu acht Back-/Dampfprogrammen. Jedes Zubereitungsprogramm kann in einem beliebigen Programmmodus zum zeit- oder sensorgesteuerten Backen/Dampf gespeichert werden. Die Programme werden mit den TIME (SPEICHER)-Tasten mit den Buchstaben „A“ bis „H“ abgerufen und gespeichert. Diese Tasten sowie die Taste „I“ haben weitere Funktionen, die im Abschnitt „Benutzeroptionen“ in diesem Handbuch erläutert werden.



Programmierung eines Back-/Dampfprogramms

Wählen Sie die Speise für die Programmierung aus und beginnen Sie diese, während der Ofen AUS geschaltet ist. Den EIN/AUS-Schalter am Bedienungspult kurz drücken. Der Ofen gibt eine Sekunde lang Signaltöne ab. Die eingeschaltete Stromversorgung wird durch eine grüne Kontrollleuchte in der oberen, linken Ecke des EIN/AUS-Schalters ausgewiesen. Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus. Die gelbe HOLD (WARMHALTE)-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.



Die HOLD (WARMHALTE)-Taste drücken. Wenn die Warmhaltetemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten drücken.



Die COOK (BACK-/BRAT)-Taste drücken. Die Vorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf und die zuletzt eingestellte Back-/Brattemperatur wird eingeblendet. Wenn die Back-/Brattemperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten drücken.



Um den Ofen zeitgesteuert zu betreiben, die DAUER-Taste drücken. Die letzte Back-/Bratzeit wird angezeigt. Um die Zeitangabe zu ändern, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten Drücken. Die grüne DAUER-Kontrollleuchte leuchtet auf.



Um sensorgesteuert zu backen/braten — die PROBE (SENSOR)-Taste drücken. Die zuletzt eingestellte Produkttemperatur wird eingeblendet. Wenn die eingestellte Temperatur geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten drücken. Die grüne SENSOR-Kontrollleuchte leuchtet auf.



Die SMOKER (DAMPF)-Taste drücken. Wenn die eingestellte Dampfzeit geändert werden soll, die AUF- oder AB-PFEIL-Tasten benutzen. Die zuvor eingestellte Zeit wird angezeigt.

— oder —



Die Ofenvorwärm-Kontrollleuchte leuchtet auf. Der Ofen ist nun im Vorwärmmodus und ist zum automatischen Vorwärmen auf Back-/Brattemperatur programmiert.

Einen Buchstaben für das Produkt auswählen, das in den vorherigen Schritten programmiert wurde. Die ausgewählte SPEICHER-Taste gedrückt halten, bis ein vier Sekunden langer Signalton erklingen ist. Die Programm-Kontrollleuchte der programmierten Buchstabentaste leuchtet auf und das Programm ist nun gespeichert und kann mit dieser Taste abgerufen werden. In den restlichen SPEICHER-Tasten können weitere Programme gespeichert werden, sofern diese noch nicht belegt wurden.

Hinweis: Die zuletzt verwendete PRESET (SPEICHER)-Taste ist die Ofenbetriebsfolge für das nächste Produkt, das programmiert werden soll. Einstellungen können für das nächste Produkt manuell geändert und mit einer anderen vorprogrammierten Buchstabentaste belegt werden.

Löschen eines Back-/Dampfprogramms

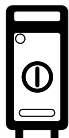
Wenn ein Programm gelöscht werden soll, muss der Ofen entweder im Einschalt-Warmhaltemodus oder im Vorwärmmodus sein. Der Ofen darf kein PRESET (SPEICHER)-Menüprogramm ausführen.

Wenn sich der Ofen im Einschalt-Warmhaltemodus oder Vorwärmmodus befindet, die CANCEL (ABBRECHEN)-Taste UND die zugehörige SPEICHER-Taste drücken, dessen Programm gelöscht werden soll. Der Ofen gibt einen Signalton während etwa vier Sekunden und die Kontrollleuchte des Programms erlischt. Das gibt an, dass das Programm gelöscht wurde.

WICHTIG - Nachdem ein Produkt unter einer Speichertaste gespeichert wurde, müssen Produkt und programmierter Buchstabe schriftlich notiert werden. Zu diesem Zweck ist eine Menükarte (PE-23384) vorgesehen.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Backen/Braten/Dampf mit Speicher-Menütasten:



Den EIN/ Aus-Schalter kurz drücken.

- Die grüne Kontrollleuchte auf dem EIN/ AUS-Schalter leuchtet auf.
- Der Ofen gibt einen ein Sekunden langen Signalton ab.
- Der Ofen beginnt den Warmhaltemodus.
- Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Die zuvor eingestellte Warmhaltetemperatur wird eingeblendet.
- SPEICHER-Tasten mit gespeicherten Programmen leuchten grün.

VORSICHT

Damit keine gefährlichen Temperaturen entstehen, dürfen in keinem Fall kalte Lebensmittel zum Erhitzen in den Ofen gestellt werden, wenn sich darin bereits erhitzte Lebensmittel befinden.



Die gewünschte PRESET (SPEICHER)-Taste (A bis H) drücken.

- Die Halo-Heizungs- und Vorwärm-Kontrollleuchte leuchten auf.
 - ➔ Der Ofen ist zum automatischen Vorwärmen auf Back-/Brattemperatur programmiert.
- Der Ofen gibt nach dem Vorwärmvorgang einen Signalton ab und die zugehörige Kontrollleuchte erlischt.
- Die Bereit- und Start-Kontrollleuchten blinken.
 - ➔ Die eingestellte Back-/Brattemperatur wird vom Ofen aufrecht erhalten und im Bereit-/Startmodus auf der Anzeige eingeblendet.

Die Speisen in den Ofen schieben. Falls sensorgesteuert zubereitet wird, den Sensor aus der Halterung nehmen, die Sensorspitze mit einem Wegwerf-Alkoholbausch reinigen und korrekt in das Produkt einschieben. Die Ofentüre schließen.



Hinweis: Der Ofen gibt alle 25 Sekunden drei Signaltöne ab, bis der Ofen gefüllt ist und die START-Taste gedrückt wurde.



Die START-Taste kurz drücken.

BACKEN/ BRATEN

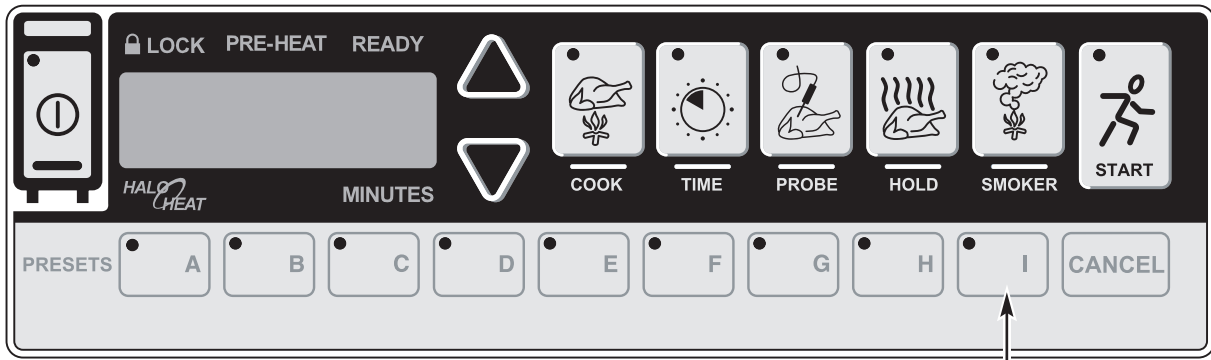
- Der Ofen gibt einen Signalton ab.
- Die grünen Kontrollleuchten für Strom, Backen/Braten, Dampf, Sensor oder Dauer und Start leuchten auf.
- Sofern zeitgesteuert programmiert, wechselt auf der Anzeige die eingestellte Back-/Brattemperatur und die verbleibende Dauer.
- Sofern sensorgesteuert programmiert, wechselt auf der Anzeige die eingestellte Back-/Brattemperatur und die verstrichenen Dauer.

WARMHALTEN

- Der Ofen gibt nach dem Erreichen der eingestellten Sensortemperatur oder Ablauf der eingestellten Dauer einen Signalton ab.
- Die grüne Kontrollleuchte für Backen/Braten leuchtet weiter auf.
- Auf der Anzeige wechselt die eingestellte Warmhaltetemperatur und die Dauer, die das Produkt bereits im Warmhaltemodus ist.
- Die Bereit-Kontrollleuchte leuchtet nach 2 Stunden im Warmhaltemodus auf.

Hinweis: Die Bereit-Kontrollleuchte zeigt nicht unbedingt an, dass das Produkt fertig ist. Am besten sollte das Produkt die mindestens erforderliche Anzahl von Stunden im Ofen bleiben, die im Rezept angegeben sind.

- Der Ofen bleibt solange im Warmhaltemodus, bis der EIN/ AUS-Schalter am Bedienungspult gedrückt wird.



Speicher-Schloss

Sperren und Freigeben von PRESET (Speicher)-Tasten

Die SPEICHER-Tasten A bis H können gesperrt werden, damit ein Programm nicht gespeichert, geändert oder gelöscht werden kann.

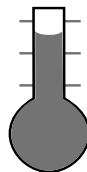
Zum Sperren der SPEICHER-Tasten, die „I“-Taste gedrückt halten, bis der Ofen einen Signalton abgibt. Die „I“-Taste loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der „I“-Taste leuchtet auf. Die SPEICHER-Tasten des Ofens A bis H sind nun gesperrt.

Hinweis: Von dieser Sperre sind nur die SPEICHER-Tasten des Ofens A bis H betroffen, damit der Ofen weiterhin in den Modi Backen/Braten, Sensor und Warmhalten (ohne Programme) benutzt werden kann.

Zum Freigeben der SPEICHER-Tasten, die ABBRECHEN-Taste gemeinsam mit der „I“-Taste gedrückt halten, bis der Ofen einen kurzen Signalton abgibt. Alle Tasten loslassen. Die grüne Kontrollleuchte auf der „I“-Taste erlischt. Die Ofenspeichertasten sind nun freigegeben.

Auswahl von Grad Celsius oder Fahrenheit

Wenn das Bedienungspult im *aus-Modus* ist, die AUF-PFEIL-Taste **gedrückt halten**, bis die Anzeige zwischen Celsius und Fahrenheit wechselt. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden. Die Anzeige muss gelöscht werden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann.



Sperren und Freigeben des Bedienungspultes

Das Bedienungspult kann jederzeit gesperrt werden, um unbeabsichtigte oder versehentliche Änderungen zu verhindern.

Wenn das Bedienungspult gesperrt werden soll, **die AUF-PFEIL-Taste gedrückt halten** und dann den EIN/ AUS-Schalter drücken. Es ertönt ein kurzer Signalton und das Bedienungspultschloss leuchtet auf. Alle Tasten loslassen. Das Bedienungspult des Ofens ist nun gesperrt.



Hinweis: Das Bedienungspult ist nun vollständig gesperrt, mit Ausnahme des EIN/ AUS-Schalters und der PFEIL-Tasten. Die Ofensteuerung kann nun abgeschaltet werden.

Wenn das Bedienungspult freigegeben werden soll, **die AB-PFEIL-Taste gedrückt halten** und dann den EIN/ AUS-Schalter drücken. Es ertönen zwei kurze Signaltöne und das Bedienungspultschloss erlischt. Alle Tasten loslassen. Das Bedienungspult ist nun freigegeben und kann normal verwendet werden.

Einstellen der Signalton-Lautstärke

Wenn das Bedienungspult im *aus-Modus* ist, die AB-Pfeiltaste solange **gedrückt halten**, bis eine der vier Lautstärkestufen (0 ist AUS oder am leisesten und 3 ist am lautesten) eingeblendet wird. Nach jedem Wechsel muss die Taste losgelassen werden und die Anzeige muss sich ausblenden, bevor der Vorgang wiederholt werden kann, um eine andere Lautstärke einzustellen.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeitet mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Masse und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhalte-temperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeits-gehaltes sorgen die sachten Eigenschaften der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas Abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16° und 93°C. Wenn der Schrank über Entlüftungsöffnungen verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Rare	54°C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68°C
RINDERBRUST	71° — 79°C
CORN BEEF	71° — 79°C
PASTRAMI	71° — 79°C
PRIME RIB — Rare	54°C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60° — 71°C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71°C
KALB	71° — 79°C
SCHINKEN	71° — 79°C
SCHWEIN	71° — 79°C
LAMM	71° — 79°C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN — Gebraten/Gebacken	71° — 79°C
ENTE	71° — 79°C
PUTE	71° — 79°C
ALLGEMEIN	71° — 79°C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71° — 79°C
HUMMER	71° — 79°C
GARNELEN — Gebacken	71° — 79°C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49° — 60°C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71° — 79°C
TEIG — Gären	27° — 38°C
EIER — Setzei/Spiegelei	66° — 71°C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71° — 79°C
VORSPEISEN	71° — 82°C
PASTA	71° — 82°C
PIZZA	71° — 82°C
KARTOFFEL	82°C
FERTIGTELLER	60° — 74°C
SAUCEN	60° — 93°C
SUPPE	60° — 93°C
GEMÜSE	71° — 79°C
DIE ANGEFÜHRTE WARMHALTETEMPERATUR SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN.	

REINIGUNG UND VORBEUGENDE WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Rauhe, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die

Schutzschicht des Edelstahls zerstören.

Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Reinigungswerkzeuge aus Metall schleifen die Oberfläche ab, zerstören die Schutzschicht und schaffen so Raum für Korrosionsbefall. Selbst Wasser, insbesondere hartes Wasser (mittlerer bis hoher Chlorid-Anteil), kann Oxidation und Lochfraß nach sich ziehen und somit zu Rost und Korrosion führen. Auch viele säurehaltigen Lebensmittel, die verschüttet werden oder deren Reste sich auf den Metalloberflächen befinden, tragen zur Korrosion von Edelstahlflächen bei.

Die Auswahl geeigneter Reinigungsmittel, -werkzeuge und -methoden sind entscheidend für das Aussehen und die Lebensdauer dieses Gerätes. Verschüttete Lebensmittel sollten am besten sofort entfernt und die Fläche sorgfältig abgewischt werden, mindestens jedoch einmal pro Tag. Nach der Benutzung von Reinigungsmitteln sollte die

Fläche mit klarem Wasser abgespült werden. Danach sollte stehendes Wasser so schnell wie möglich weggewischt werden.

REINIGUNGSMITTEL

Benutzen Sie für die Edelstahlpflege nur zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Diese Mittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindungen sein und dürfen kein quaternäres Salz enthalten. Benutzen Sie niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zur Reinigung von Edelstahl. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren örtlichen Händler für Reinigungsmittel nach geeigneten Mitteln.

REINIGUNGSWERKZEUGE

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeignetem Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzungen benutzen Sie einen weichen, nicht scheuernden Reinigungsschwamm. Um Kratzer zu vermeiden, wischen Sie immer in Richtung der sichtbaren Maserung der Edelstahlfläche. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel, um die Lebensmittelreste zu entfernen.

 VORSICHT	
 KEINE SPACHTEL	UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLORID ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. BENUTZEN SIE NIEMALS HYDROCHLORID-SÄURE (SALZSÄURE) IN VERBINDUNG MIT EDELSTAHL.
 KEINE DRAHTBÜRSTEN	
 KEINE STAHLWOLLE	

PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Ofens trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberer guter Ofen funktioniert besser und hält länger.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.



HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
6. Das Bedienpult, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtung gründlich reinigen, da diese Speisereste aufnehmen.
7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.
9. Die Türdichtungen und das Bedienpult mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.



11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

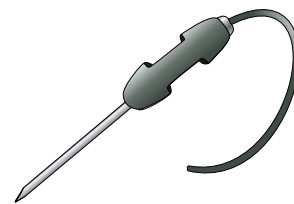
Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

SENSOREN MÜSSEN TÄGLICH GEREINIGT WERDEN

Alle Speisereste von den Sensoren entfernen. Die gesamte Baugruppe Sensor und Kabel in warmer Geschirrspülmittellösung und mit einem sauberen Tuch reinigen. Das Geschirrspülmittel entfernen, indem jeder Sensor und jedes Kabel mit reinem Wasser und einem Tuch nachgewischt wird. Die Sensoren und Sensorhalterung mit einem Wegwerf-Alkoholbausch oder einer Desinfizierungslösung abwischen, die für Flächen mit Nahrungsmittelkontakt empfohlen ist. Sensor und Kabel in der Sensorhalterung an der Luft trocknen lassen.



PRÜFEN DES KÜHLGEBLÄSES UND DES OFEN-BEDIENUNGSPULTES

Während der Ofen warm ist, prüfen, ob das Kühlgebläse im Bereich des Bedienpultes funktioniert. Das Gebläse befindet sich an der Rückseite im oberen Teil.

EINMAL PRO MONAT DEN GESAMTZUSTAND DES OFENS PRÜFEN

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE \ BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR



ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig so eng verbunden, dass diese nur schwer - wenn überhaupt - getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen und untrennbaren Zusammenhang zwischen Reinheit und Geschmack. Reinheit, höchste Betriebseffizienz und Aussehen von Gastronomiegeräten tragen beachtlich zu schmackhaften, appetitlichen Speisen bei. Gute Gastronomiegeräte, die sauber gehalten werden, funktionieren besser und halten länger.

Die meisten Speisen verbreiten ihr eigenes Aroma, aber nehmen auch andere Gerüche auf. Leider besteht bei dieser Absorption kein Unterschied zwischen GUTEN und SCHLECHTEN Gerüchen. Die meisten unerwünschten Geschmackstoffe und Gerüche bei der Speisenzubereitung werden durch Bakterienwachstum verursacht. Sauerwerden, Ranzigwerden, Muffigkeit, abgestandene oder andere NEGATIVE Geschmackseinflüsse sind oft das Resultat von Keimbildung.

Die einfachste Weise, guten, unbeeinträchtigten und natürlichen Geschmack zu gewährleisten, ist gründliche Sauberkeit. Das bedeutet gute Kontrolle von sichtbaren (Schmutz) und unsichtbaren (Keime) Verunreinigungen. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleistet ein attraktives Aussehen der Gastronomiegeräte sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch Speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten, die durch Speisen verursacht werden. Die Temperaturüberwachung und -kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen sind ebenso wichtig.

Die genaueste Methode zum Messen sicherer Temperaturen von heißen und kalten Speisen ist das Messen der Produktkerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäßig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Ein umfassendes Hygieneprogramm muss sich auf die Einschulung des Personals in grundlegende Hygiene- und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Produktkerntemperatur und die routinemäßige Überwachung von Kerntemperaturen - von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten speisenbedingten Krankheiten können durch korrekte Temperaturregelung und ein umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Beide diese Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidender Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist ein Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln sichern. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuchs hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED
NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

PRODUKTKERNTemperaturen von Speisen	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITZONE	-18 °C ODER DARUNTER

SERVICE

FEHLERSUCHE

Fehler-code	Beschreibung/Ergebnisse	Mögliche Ursache Erforderlicher Service
E-10	Luftsensor-Fehler (Kurzschluss) <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Luftsensor hat Kurzschluss. Luftsensor defekt? Der Luftsensortest wird auf der nächsten Seite beschrieben.
E-11	Luftsensor-Fehler (Unterbrechung) <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Luftsensor hat Unterbrechung oder keine Verbindung. Luftsensor defekt? Der Luftsensortest wird auf der nächsten Seite beschrieben.
E-20	Produktsensor-Fehler (Kurzschluss) <i>Ofen backt/ bratet nur zeitgesteuert</i>	Produktsensor hat Kurzschluss. Sensor defekt? Der Produktsensortest wird auf der nächsten Seite beschrieben.
E-21	Produktsensor-Fehler (Unterbrechung) <i>Ofen backt/ bratet nur zeitgesteuert</i>	Produktsensor hat Unterbrechung oder keine Verbindung. Sensor defekt? Der Produktsensortest wird auf der nächsten Seite beschrieben.
E-30	Untertemperatur <i>Ofen erreicht die Solltemperatur nicht</i>	Ofentür geschlossen? Muss Türdichtung ersetzt werden? Vorwärmung übersprungen? Ofen überladen oder enthält gefrorene Produkte? Defekter Luft- oder Produktsensor? Defektes Festkörperrelais? Schlechte Drahtverbindungen oder unterbrochener Heizdraht? Wurde Obergrenzenschalter ausgelöst? Falls keine der obigen, Service verständigen.
E-31	Übertemperatur <i>Ofen schaltet sich ab</i>	Kurzschluss in Kabel? Defektes Festkörperrelais? Defekter Luftsensor? Falls keine der obigen, Service verständigen.
E-60	Echtzeituhr-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Steuerung muss ersetzt werden. Dieser Fehler wird angezeigt, wenn die Küchenmaschine länger als 30 Tage abgesteckt ist. In diesem Fall muss die Küchenmaschine angeschlossen und der Trennschalter eingeschaltet sein; auf der Anzeige muss mindestens 30 Minuten lang E-60 angezeigt werden. Danach muss der Trennschalter für etwa 10 Sekunden abgeschaltet oder die Küchenmaschine etwa 10 Sekunden lang abgesteckt und danach wieder eingeschaltet werden. Das muss evtl. wiederholt werden.
E-70	Konfigurationsstecker-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Steuerungsanschlüsse auf lose Drähte prüfen. Falls keine, muss Steuerung ersetzt werden.
E-78	Niedrige Spannung <i>Ofen funktionsunfähig</i>	125-VAC-Ausführung: Spannung ist geringer als 90 VAC. Korrigieren. 208-240-VAC-Ausführung: Spannung ist geringer als 190 VAC. Korrigieren.
E-79	Hohe Spannung <i>Ofen funktionsunfähig</i>	125-VAC-Ausführung: Spannung ist höher als 130 VAC. Korrigieren. 208-240-VAC-Ausführung: Spannung ist höher als 250 VAC. Korrigieren.
E-80	EEPROM - Funktionsdaten-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Mit dem Servicecenter in Verbindung setzten.
E-82	EEPROM - Kalibrierdaten-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Mit dem Servicecenter in Verbindung setzten.
E-84	EEPROM - Ofenkennung-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Mit dem Servicecenter in Verbindung setzten.
E-86	EEPROM - Speicherdaten-Fehler <i>Ofen funktionsunfähig</i>	Mit dem Servicecenter in Verbindung setzten.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Dieser Abschnitt ist nur zur Unterstützung von qualifizierten Technikern vorgesehen und ist nicht zum Gebrauch durch ungeschultes oder unberechtigtes Servicepersonal gedacht. Falls die Alto-Shaam®-Küchenmaschine nicht korrekt funktioniert, Folgendes prüfen, bevor ein autorisierter Alto-Shaam® Servicevertreter verständigt wird:

- ☛ Die Stromversorgung zur Küchenmaschine prüfen. An Steckdose angeschlossen? Trennschalter an Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet?
- Nicht versuchen den Back- und Warmhalteofen über diese Angaben hinaus zu reparieren oder warten. Alto-Shaam® kontaktieren, um den nächstgelegenen autorisierten Servicevertreter zu ermitteln. Reparaturen, die von anderen Servicevertretern ohne vorherige Autorisierung durch Alto-Shaam® durchgeführt werden, machen die Garantie nichtig.*

FEHLERSUCHE AN INTERNEN ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN

A. Kein Strom. Anzeige ist dunkel.

1. Prüfen, ob Steckdose oder Verteilerdose stromführend ist.
2. Prüfen, ob Trennschalter an der Rückseite der Küchenmaschine eingeschaltet ist.
3. Prüfen, ob das Netzkabel keine Unterbrechung aufweist. Durchgangsprüfung mit einem VOM - Messer durchführen.
4. Falls diese Schritte keine Abhilfe schaffen, einen qualifizierten Servicetechniker verständigen oder im Servicehandbuch für diesen Ofen nachschlagen.

B. Anzeige leuchtet und Ofen verlangt Heizleistung, wird aber nicht beheizt: Fehlercode E30.

Prüfen, ob der Obergrenzenschalter hinten oben an der Küchenmaschine ausgelöst wurde. Falls er ausgelöst wurde, den Obergrenzen-Rücksetzknopf hinten am Ofen drücken.

Nach dem Zurücksetzen muss die Ursache für die Auslösung beseitigt werden. Falls sich der Obergrenzenschalter nicht zurücksetzen lässt, ist er defekt und muss ersetzt werden. *Das ist eine Sicherheitsvorrichtung, die nicht überbrückt oder aus dem Stromkreis entfernt werden darf.*



C. Testen des Luftsensors:

Den Luftsensord in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

D. Testen des Produktsensors:

Den Produktsensord in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen.

GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

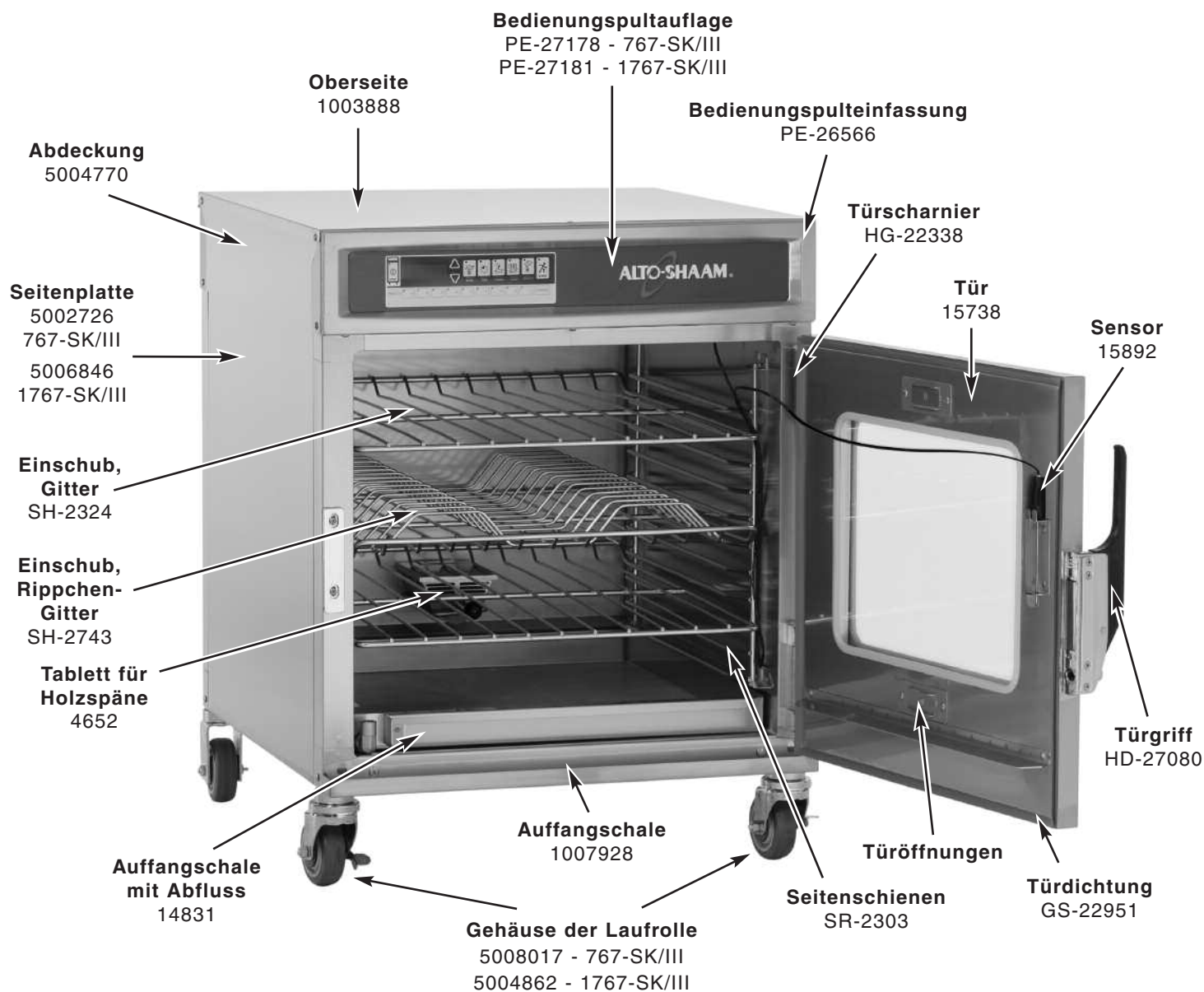
DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

HINWEIS

Falls die Küchenmaschine längere Zeit ausgesteckt war, muss eventuell die Echtzeituhr aufgeladen werden. Die Küchenmaschine mindestens 24 Stunden lang an eine Steckdose anschließen.

SERVICE

WARTUNGSANSICHT 767-SK/III & 1767-SK/III



**WARTUNGSSERVICE STÜCKLISTE
767-SK/III & 1767-SK/III**

Teilebeschreibung	Menge 767-SK/III	Menge 1767-SK/III	Teil Nummer
1. Abdeckung	1	1	5004770
2. Oberseite	1	1	1003888
3. Gehäuse für Laufrolle, 89 mm 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE	1	—	5008017
Gehäuse für Laufrolle, 127 mm 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE	—	1	5004862
4. Tablett für Holzspäne	1	2	4652
Tablett für Holzspäne	1	2	1021
Griff Tablett für Holzspäne	1	2	HD-2724
Einführen Tablett für Holzspäne	1	2	1243
5. Bedienungspulteffassung	1	1	PE-26566
6. Bedienungspultauflage	1	—	PE-27178
Bedienungspultauflage	—	1	PE-27181
7. Tür mit Fenster, links	1	2	15741
Tür mit Fenster, rechts	1	2	15738
8. Auffangschale mit Abfluss	1	2	14831
9. Auffangschale (nicht gezeigt)	1	1	1008772
Halterung für Auffangschale	1	1	1008771
10. Türdichtung	1	2	GS-22951
11. Türgriff	1	2	HD-27080
12. Türscharnier	1 Paar	2 Paar	HG-22338
13. Rückwand	1	2	1006710
14. Seitenwand	2	—	5002726
Seitenwand	—	2	5006846
15. Sensor	1	2	15892
16. Halterung Sensoren	1	2	13239
17. Einschub, S/S Kabel	2	4	SH-2324
18. Einschub, Rippchen-Gitter	1	2	SH-2743
19. Seitenschiene, S/S	2	4	SR-2303
Auffangschale bewegbar, S/S (230V)	2	4	5008240
20. Dampfelement Reparaturwerkzeug	1	2	5003782
21. Abdeckung Obergrenzenschalter	1	1	1003936


GEFAHR


**DREHEN SIE WÄHREND DER
REPARATURARBEITEN DIE
SICHERUNG HERAUS ODER BRINGEN
SIE ZUMINDEST EIN WARNSCHILD AN.**

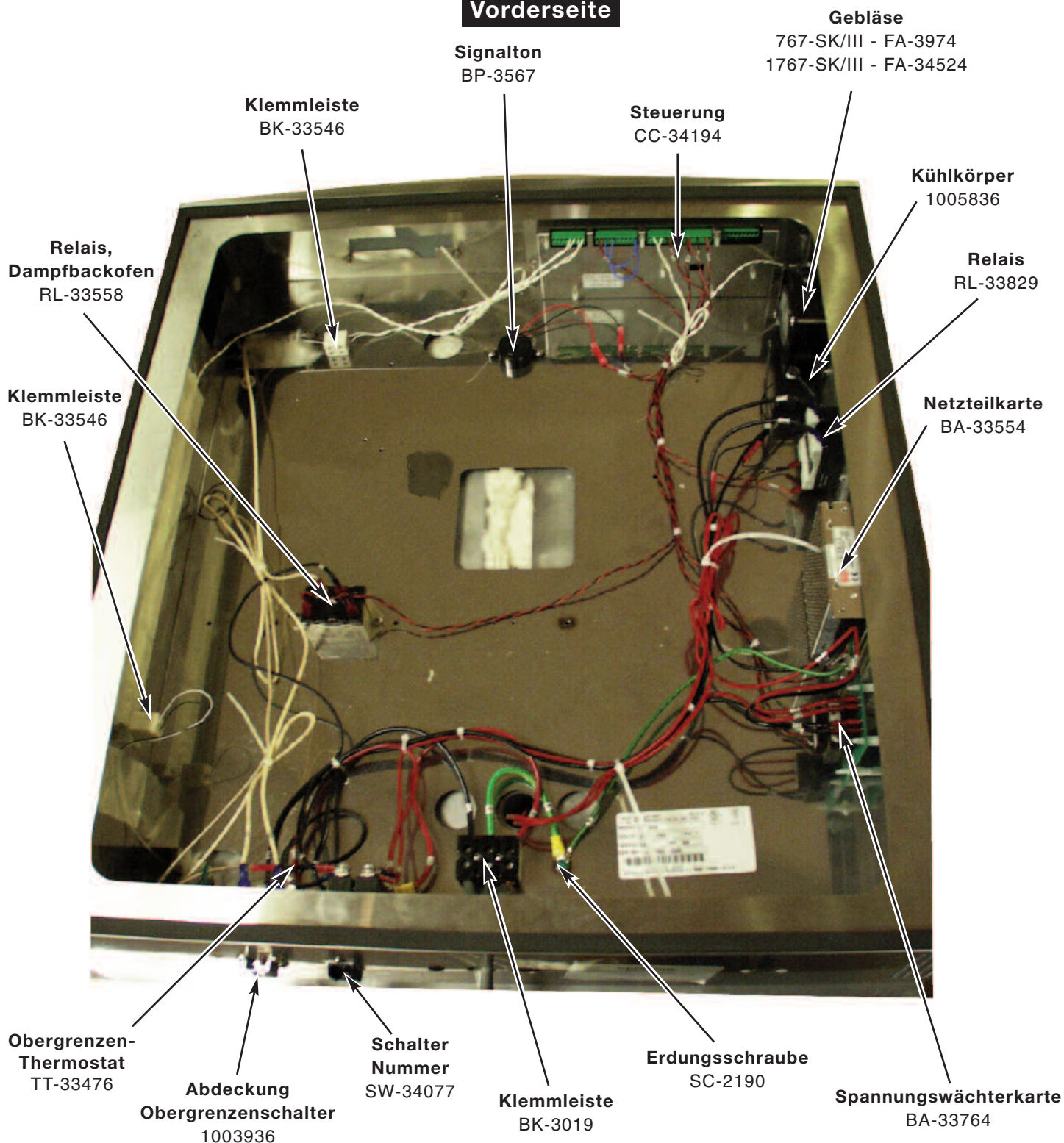

GEFAHR


**VOR DEM REINIGEN ODER
WARTEN DES GERÄTS DEN
NETZSTECKER AUS DER
STECKDOSE ZIEHEN.**

SERVICE

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN

Vorderseite



767-SK/III, 208-240V dargestellte Einheit*
*siehe folgende Seite für 230V Artikelnummern

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN STÜCKLISTE

Teilebeschreibung	Menge 767-SK/III	Menge 1767-SK/III	Teile-Nr.
1. Signalton	1	1	BP-3567
2. Schaltkarte	1	1	BA-33991
3. Schalter Nummer	1	—	SW-34077
Schalter Nummer, 1767-SK/III	—	1	SW-34076
4. Steuerung	1	1	CC-34194
5. Kabelsatz, 230V	1	1	CD-3922
6. Gebläsekasten, 767-SK/III	1	—	FA-3974
Gebläsekasten, 1767-SK/III	—	2	FA-34524
7. Erdungsschraube (nicht dargestellt)	1	1	SC-2190
8. Kühlkörper	1	1	1005836
Kühlkörper, Platte	1	2	HE-33926
9. Netzteilkarte	1	1	BA-33554
10. Zungenschalter (nicht dargestellt)	1	2	SW-33559
11. Relais	1	2	RL-33829
Relais, Dampfbackofen	1	2	RL-33558
12. Sensor	1	2	SN-33541
Sensor-Montageblock	1	2	BK-24427
13. Klemmleiste, Strom	1	1	BK-3019
14. Klemmleiste	2	4	BK-33546
15. Gebläsethermostat	1	2	TT-33255
16. Obergrenzen-Thermostat	1	2	TT-33476
17. Spannungswächterkarte	1	1	BA-33764

HEIZKABEL-WARTUNGSSÄTZE

No. 4881	
MODELL 767-SK/III & 1767-SK/III	
(PRO KASTEN)	
Inhalt:	
CB-3045	Heizkabelement..... 64 m
CR-3226	Ringanschluss..... 12
IN-3488	Isolierung, Ecke..... 30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse..... 12
BU-3106	Schalenbuchse..... 12
ST-2439	Bolzen..... 12
NU-2215	Sechskantmutter..... 24
SL-3063	Isolierhülse..... 12
TA-3540	Isolierband..... 1 Rolle



GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTS DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.



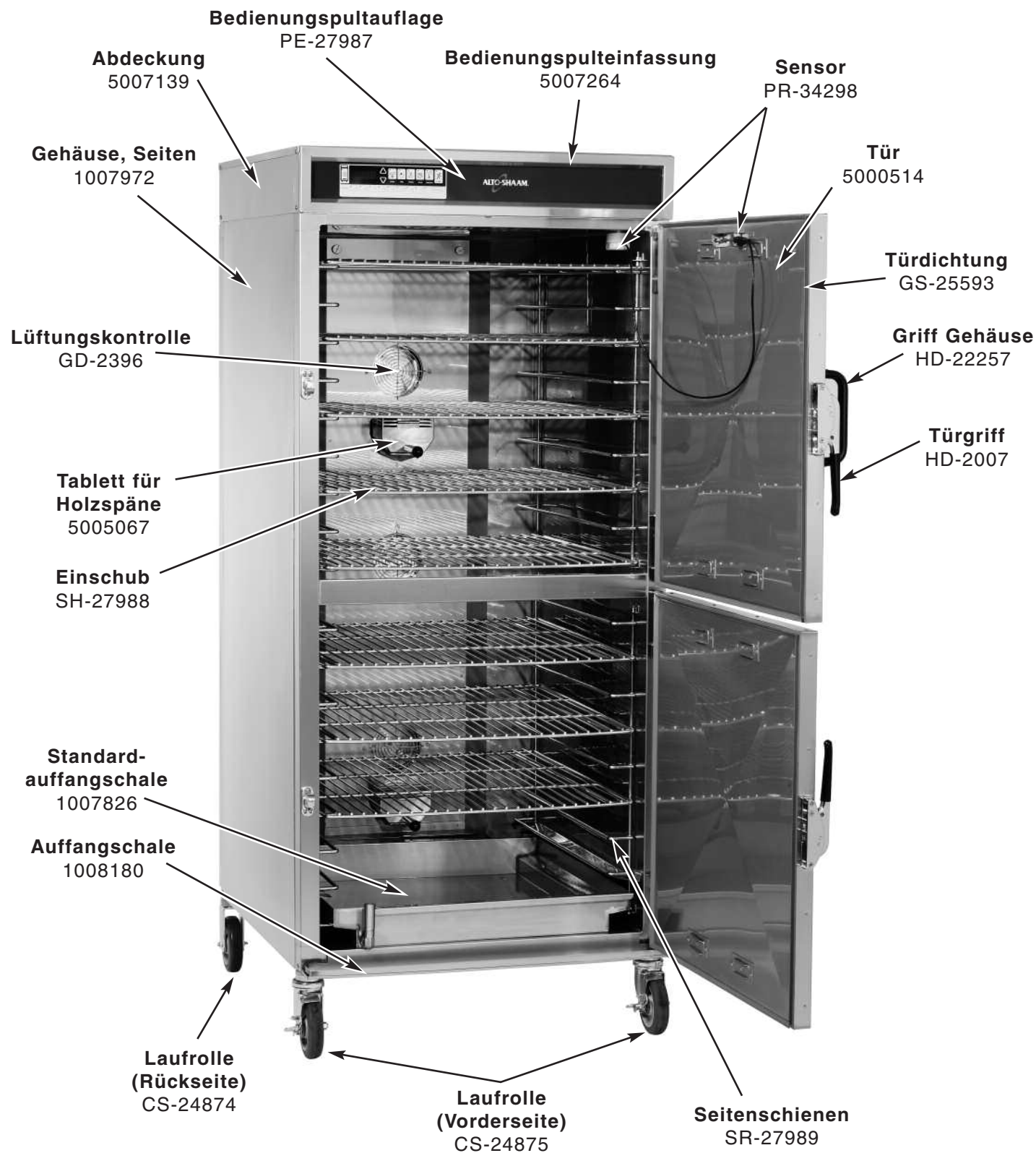
GEFAHR



DREHEN SIE WÄHREND DER REPARATURARBEITEN DIE SICHERUNG HERAUS ODER BRINGEN SIE ZUMINDEST EIN WARNSCHILD AN.

SERVICE

WARTUNGSANSICHT - 2800-SK/III



WARTUNGSSERVICE STÜCKLISTE

Teilebeschreibung	Menge	Teile-Nr.
1. Abdeckung	1	5007139
2. Gehäuse, Rücken	1	1007968
3. Gehäuse, Boden	1	1007967
4. Gehäuse, Seiten	2	1007972
5. Laufrollen, 127 mm, FIXIERT (RÜCKENSEITE)	je 2	CS-24874
Laufrollen, 127 mm, SCHWENKBAR MIT BREMSE (VORNE)	je 2	CS-24875
6. Tablett für Holzspäne	2	5005067
7. Bedienungspultauflage	1	PE-27987
8. Bedienungspultefassung	1	5007264
9. Tür	2	5000514
10. Auffangschale mit Abfluss	1	1007826
11. Auffangschale	1	1008180
12. Lüftungskontrolle	3	GD-2396
13. Türdichtung	2	GS-25593
14. Griff Gehäuse	2	HD-22257
15. Türgriff	2	HD-2007
16. Türscharnier	2 Paar	HG-22338
17. Sensor	1	PR-34298
18. Anschluß Sensor	1	PR-34299
19. Einschub, S/S Kabel	8	SH-27988
20. Seitenschiene, S/S	4	SR-27989
Elektrik		
1. Signalton	1	BP-3567
2. Schaltkarte	1	BA-33991
3. Schaltvorrichtung	1	CN-3052
4. Steuerung	1	CC-34194
5. Kabel, nur 208V, 1PH	1	CD-33847
6. Gebläsekasten	1	FA-3974
7. Ventilatormotor	3	FA-33221
8. Kühlkörper	1	HE-33926
9. Netzteilkarte	1	BA-33554
10. Relais	4	RL-33829
11. Relais, Dampfbackofen	2	RL-33558
12. Sensor	1	SN-33541
13. Dampfelement Reparaturwerkzeug	2	5003782
14. Dampfelement	2	CB-3538
15. Klemmleiste, Strom	3	BK-3019
16. Klemmleiste	4	BK-33546
17. Thermostat, Überhitzung	1	TT-3750
18. Spannungswächterkarte	1	BA-33764


GEFAHR


**DREHEN SIE WÄHREND DER
REPARATURARBEITEN DIE
SICHERUNG HERAUS ODER BRINGEN
SIE ZUMINDEST EIN WARNSCHILD AN.**


GEFAHR


**VOR DEM REINIGEN ODER
WARTEN DES GERÄTS DEN
NETZSTECKER AUS DER
STECKDOSE ZIEHEN.**

Kabelersatzkasten

Modell 2800-SK/III

BENÖTIGT

Zwei (2) Nr. 14228

Eins (1) Nr. 4878

Kabelersatzkasten No. 14228

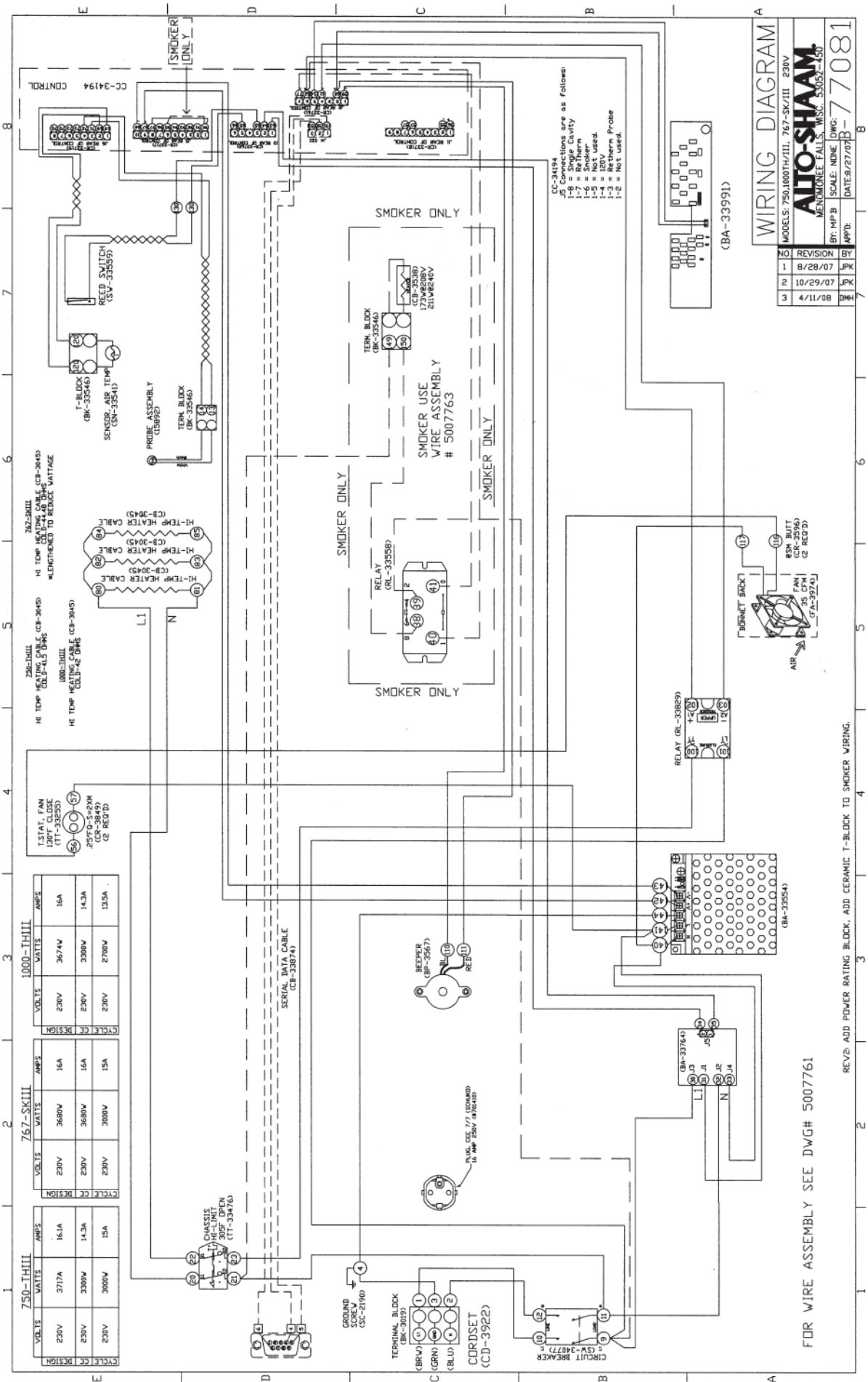
Inhalt:

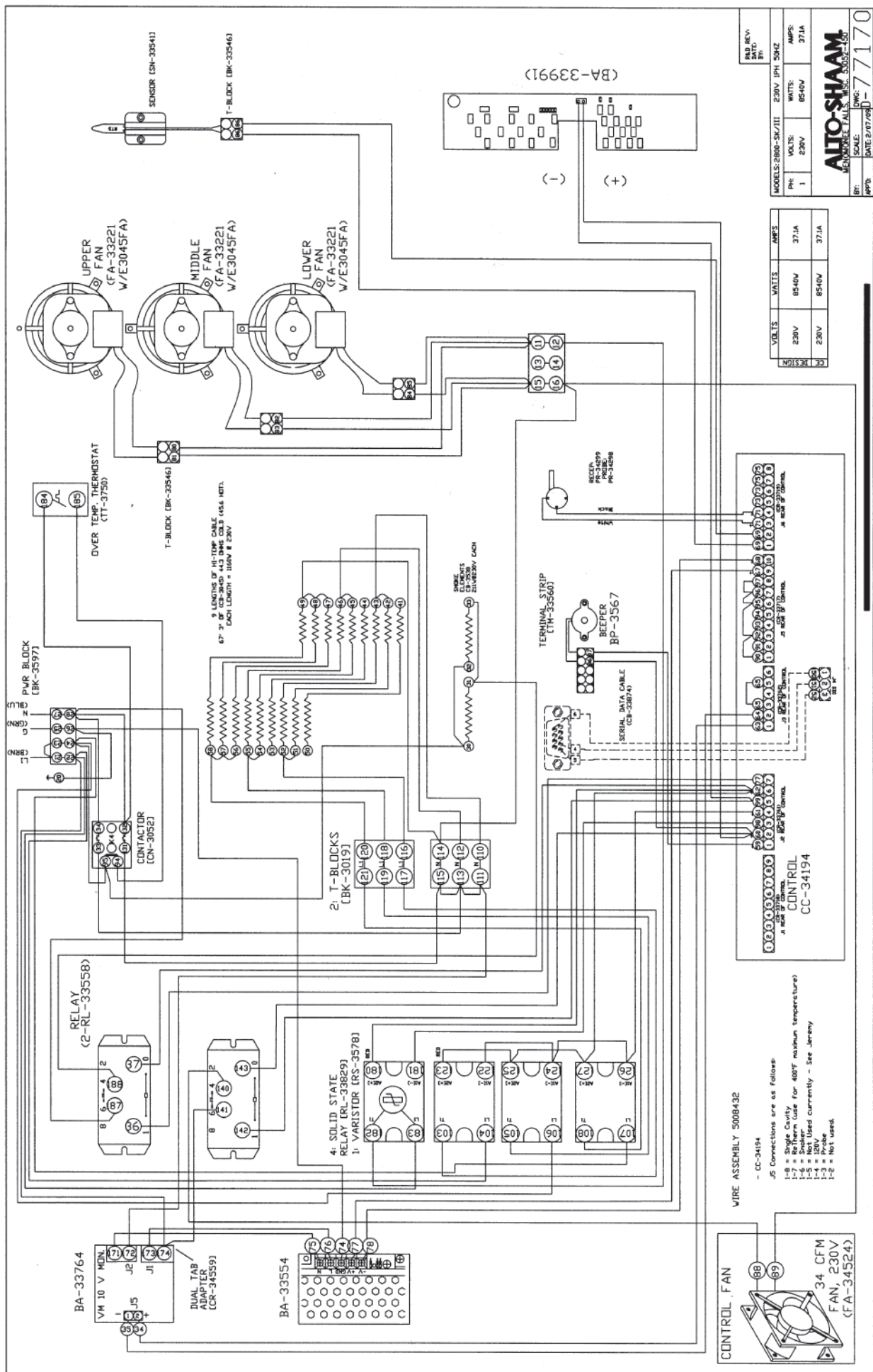
CB-3045	Heizkabelement	85,3 m
CR-3226	Ringanschluss	16
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	16
BU-3106	Schalenbuchse	16
ST-2439	Bolzen	16
NU-2215	Sechskantmutter	32
SL-3063	Isolierhülse	16
TA-3540	Isolierband	1 Rolle

Kabelersatzkasten No. 4878

Inhalt:

CB-3045	Heizkabelement	25,9 m
CR-3226	Ringanschluss	4
IN-3488	Isolierung, Ecke	30,5 cm
BU-3105	Schulterbuchse	4
BU-3106	Schalenbuchse	4
ST-2439	Bolzen	4
NU-2215	Sechskantmutter	8
SL-3063	Isolierhülse	4
TA-3540	Isolierband	1 Rolle





TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



EINGESCHRÄNKTE GARANTIE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transportunternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurückzuführen sind, so soll dies zwischen dem Transportunternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren: *Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.*
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmers telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

Alto-Shaam garantiert dem ursprünglichen Käufer, dass nach Alto-Shaams Ermessen jedes Originalteil, das bezüglich Material oder Verarbeitung für defekt erklärt wird, gemäß den nachstehenden Bestimmungen durch ein neues oder repariertes Teil ersetzt wird.

Die Garantie auf die Verarbeitung gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate ab Versanddatum, je nachdem, welches von beiden zuerst eintritt. Alto-Shaam übernimmt die Kosten für Arbeiten, die während der normalen Arbeitszeiten ausgeführt werden. Überstundenzuschläge, Sonn- oder Feiertagszuschläge oder sonstige Zuschläge werden nicht übernommen.

Die Garantie auf das Material gilt ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate ab Versanddatum, je nachdem, was zuerst eintritt.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar-/Warmhalteöfen sowie für den Kühlkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ gilt eine Garantie von fünf (5) Jahren ab Installationsdatum. Der Garantieumfang für Arbeitskosten entspricht dem oben genannten, nämlich für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate ab Versanddatum, je nachdem, welches von beiden zuerst eintritt.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Ersatz von Glühbirnen und/oder Ersatz von Thekenscheiben aufgrund irgendwelcher Beschädigungen.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.
7. Verluste oder Schäden, die auf Fehlfunktionen zurückzuführen sind, einschließlich Produktverluste, Folgeschäden oder zufällige Schäden jeglicher Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall ist Alto-Shaam für Ausfall von Nutzungszeit, Verlust von Einkommen oder Gewinn, Produktverlust oder für indirekte bzw. Folgeschäden haftbar. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM, INC.

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____
Versorgungsspannung: _____
Seriennummer: _____

Datum der Installation: _____
Gekauft von: _____